

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ-สกุล: นางสาวอารณี โชติโก
2. ตำแหน่ง: ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สังกัดภาค/สาขา/คณะ: สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

4. ที่อยู่ปัจจุบัน

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110
โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-2549-4165
โทรสาร 0-2549-4165 e-mail : arranee_c@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีที่จบ	สถาบันการศึกษา
Ph.D.	Food Science	2558	Louisiana State University, LA, USA
วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	2552	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	2549	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

6. ประสบการณ์ทำงาน/ประสบการณ์สอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปีพ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2558 - ปัจจุบัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ

6.2 ประสบการณ์สอน

1. เทคโนโลยีชีวภาพเบื้องต้น
2. เทคโนโลยีของเอนไซม์
3. จุลชีววิทยาทางอาหาร
4. กระบวนการอุตสาหกรรมหมัก
5. วิศวกรรมเคมีชีวภาพ
6. ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป
7. โครงงานทางชีววิทยา
8. สัมมนาทางชีววิทยา
9. เทคโนโลยีกับโลกาภิวัตน์

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

- Sribounoy U., Pirarat N., Solval, K. M., Sathivel, S. and **Chotiko, A.** (2021). Development of pelleted feed containing probiotic *Lactobacillus rhamnosus* GG and Jerusalem artichoke for Nile Tilapia and its biocompatibility studies. 3 Biotech. 11: 279.
- Inatsu, Y., **Chotiko, A.**, and Ananchaipattana, C. (2020). Contaminated *Bacillus cereus* in Lao and Thai fermented soybean “Tua Nao”. Japan Agricultural Research Quarterly. 54(1), 47-51.
- Sewaka, M., Trullas, C., **Chotiko, A.**, Rodkhum, C., Chansue, N., Boonanuntanasarn, S., and Pirarat, N. (2019). Efficacy of synbiotic *Jerusalem artichoke* and *Lactobacillus rhamnosus* GG-supplemented diets on growth performance, serum biochemical parameters, intestinal morphology, immune parameters and protection against *Aeromonas veronii* in juvenile red tilapia (*Oreochromis* spp.). Fish & shellfish immunology. 86, 260-268.
- Solval, K. M., Chouljenko, A., **Chotiko, A.**, and Sathivel, S. (2019). Growth kinetics and lactic acid production of *Lactobacillus plantarum* NRRL B-4496, *L. acidophilus* NRRL B-4495, and *L. reuteri* B-14171 in media containing egg white hydrolysates. LWT - Food Science and Technology. 105: 393-399.
- Li, J., **Chotiko, A.**, Chouljenko, A., Gao, C., Zheng, J., and Sathivel, S. (2019). Delivery of alpha-tocopherol through soluble dietary fibre-based nanofibres for improving the life span of *Caenorhabditis elegans*. International journal of food sciences and nutrition. 70(2): 172-181.
- Alfaro, L., **Chotiko, A.**, Chouljenko, A., Janes, M., King, J. M., and Sathivel, S. (2018). Development of water-soluble chitosan powder and its antimicrobial effect against inoculated *Listeria innocua* NRRL B-33016 on shrimp. Food Control. 85: 453-458.
- Reyes, V., **Chotiko, A.**, Chouljenko, A., Campbell, V., Liu, C., Theegala, C., and Sathivel, S. (2018). Influence of wall material on production of spray dried *Lactobacillus plantarum* NRRL B-4496 and its viability at different storage conditions. Drying Technology. 36: 1-11.

Chouljenko, A., **Chotiko, A.**, Bonilla, F., Moncada, M., Reyes, V., and Sathivel, S. (2017). Effects of vacuum tumbling with chitosan nanoparticles on the quality characteristics of cryogenically frozen shrimp. *LWT-Food Science and Technology*. 75: 114-123.

Chouljenko, A., **Chotiko, A.**, Solval, M. J. M., Solval, K. M., and Sathivel, S. (2017). Chitosan Nanoparticle Penetration into Shrimp Muscle and its Effects on the Microbial Quality. *Food and Bioprocess Technology*. 10: 186-198.

Chotiko, A., and Sathivel, S. (2017). Releasing characteristics of anthocyanins extract in pectin–whey protein complex microcapsules coated with zein. *Journal of Food Science and Technology*. 54: 2059-2066.

8. งานลักษณะอื่น ๆ (ลักษณะงาน/ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่เปิดสอน)

1. Preventive Controls Qualified Individual, certificated by Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)
2. ISO/IEC 17025: 2017 requirements, certificated by Betagro Science Center Co., Ltd.
3. Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis Critical Control Points, certificated by National Food Institute

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ-สกุล นายมน โสวรรณคำ
2. ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สังกัดภาค/สาขา/คณะ ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร สาขาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์
4. ที่อยู่ปัจจุบัน
 สาขาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์
 สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110
 โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-2549-3580
 โทรสาร 0-2549-3579 e-mail : mano@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีที่จบ	สถาบันการศึกษา
D.Eng.	Food Engineering and Bioprocess Technology	2561	Asian Institute of Technology
วศ.ม.	วิศวกรรมเครื่องกล	2546	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วศ.บ.	วิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยวและ แปรรูป	2540	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

6. ประสบการณ์ทำงาน/ประสบการณ์สอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปีพ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2540 - ปัจจุบัน	คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ

6.2 ประสบการณ์สอน

1. การถ่ายความร้อนและมวลสารสำหรับวิศวกรรมอาหาร
2. การเก็บรักษาด้วยความเย็น

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

Poompuang, P., Jongsawat, N., and Suwannakam, M. (2019). Building a diagnostic model for climate controlled greenhouse using Bayesian network. Science and Technology RMUTT Journal. 9(1): 178-184.

- ตำรา/หนังสือ

มโน สุวรรณคำ. (2537). การทำความเย็น. ปทุมธานี: ศูนย์ปฏิบัติการพิมพ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ธัญบุรี.

8. งานลักษณะอื่น ๆ (ลักษณะงาน/ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่เปิดสอน)

1. โครงการส่งเสริมและพัฒนาตลาดอิเล็กทรอนิกส์สำหรับ SME ปีงบประมาณ 2562 โดยส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการด้านการค้าออนไลน์กว่า 15,000 ราย มียอดจำหน่ายผ่านร้านค้าออนไลน์กว่า 170 ล้านบาท
2. กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายสมุนไพรและเครือข่ายเทคโนโลยีเพื่อการเกษตรภายใต้โครงการสนับสนุน SME ปี 2562 โดยสร้างเครือข่าย พัฒนา จัดทำแผนดำเนินการ จำนวน 5 เครือข่าย พัฒนาผู้ประกอบการ SME กว่า 700 ราย มีการขยายตัวทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 40 ล้านบาท
3. โครงการส่งเสริมและพัฒนาตลาดอิเล็กทรอนิกส์สำหรับ SME ปีงบประมาณ 2561 โดยส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการด้านการค้าออนไลน์กว่า 15,000 ราย มียอดจำหน่ายผ่านร้านค้าออนไลน์กว่า 195 ล้านบาท
4. กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายสมุนไพรภายใต้โครงการสนับสนุน SME ปี 2561 โดยสร้างเครือข่าย พัฒนา จัดทำแผนดำเนินการ จำนวน 5 เครือข่าย พัฒนาผู้ประกอบการ SME กว่า 700 ราย มีการลดต้นทุนและขยายตัวทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท
5. โครงการส่งเสริมและพัฒนาตลาดอิเล็กทรอนิกส์สำหรับ SME ปีงบประมาณ 2560 โดยส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการด้านการค้าออนไลน์กว่า 21,700 ราย มียอดจำหน่ายผ่านร้านค้าออนไลน์กว่า 210 ล้านบาท
6. กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายสมุนไพร ภายใต้โครงการสนับสนุน SME ปี 2560 โดยสร้างเครือข่าย พัฒนา จัดทำแผนดำเนินการ จำนวน 5 เครือข่าย พัฒนาผู้ประกอบการ SME กว่า 700 ราย มีการลดต้นทุนและขยายตัวทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท
7. โครงการสร้างผู้ประกอบการใหม่ (Start-up) ปี 2559 โดยสร้างผู้ประกอบการเข้าสู่ภาคธุรกิจ มีการจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มหรือจดทะเบียนนิติบุคคลกว่า 360 ราย
8. โครงการปรับแผนธุรกิจเพิ่มขีดความสามารถ (SME Turnaround) จัดทำแผนพัฒนาเชิงลึกให้กับผู้ประกอบการกว่า 4,000 ราย

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ-สกุล นางสาวจิราภรณ์ อนันต์ชัยพัธนา
2. ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์
6. สังกัดภาค/สาขา/คณะ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

4. ที่อยู่ปัจจุบัน

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-2549-4165

โทรสาร 0-2549-4165

e-mail : chiraporna_a@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีที่จบ	สถาบันการศึกษา
Ph.D.	Bioresource Engineering	2556	University of Tsukuba, Ibaraki, Japan
วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	2548	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
วท.บ.	จุลชีววิทยา	2544	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

6. ประสบการณ์ทำงาน/ประสบการณ์สอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปีพ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2556 - ปัจจุบัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ

6.2 ประสบการณ์สอน

1. จุลชีววิทยาเบื้องต้น
2. เทคโนโลยีชีวภาพเบื้องต้น
3. เซลล์และชีววิทยาโมเลกุล
4. ปฏิบัติการหลักชีววิทยา
5. ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป
6. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม
7. แบคทีเรียวิทยาขั้นสูง
8. โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์
9. ปฏิบัติการโครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

- Inatsu, Y., Chotiko, A., and **Ananchaipattana, C.** (2020). Contaminated *Bacillus cereus* in Lao and Thai fermented soybean “Tua Nao”. *Japan Agricultural Research Quarterly*. 54(1): 47-51.
- Imtongkhum, K., Surachot, S., and **Ananchaipattana, C.** (2018). Isolation of bacteriocin producing lactic acid bacteria for extending the shelf life of kanom jeen. *Srinakharinwirot Science Journal*. 34(2): 207-220.
- Arunrut, N., Kiatpathomchai, W., and **Ananchaipattana, C.** (2018). Development and evaluation of real-time loop mediated isothermal amplication assay for rapid and sensitive detection of *Salmonella* spp. in chicken meat products. *Journal of Food Safety*. 38(6): 1-11.
- Arunrut, N., Kiatpathomchai, W., and **Ananchaipattana, C.** (2018). Multiplex PCR assay and lyophilization for detection of *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* and *Bacillus cereus* in pork products. *Food Science and Biotechnology*. 27(3): 867-875.
- Posew, K., and **Ananchaipattana, C.** (2017). Pelton turbine efficiency analysis using computational fluid dynamics technique. *Journal of Engineering RMUTT*. 2(14): 11-18.
- Ananchaipattana, C.**, Bari, L., and Inatsu, Y. (2016). Contamination into Ready-to-Eat foods sold in middle Thailand. *Biocontrol Science*. 21(4): 225-230.
- Inatsu, Y., Ohata, Y., **Ananchaipattana, C.**, Bari, L., Hosotani, Y., Kawasaki, S. (2016). Fate of *Escherichia coli* O157 cells inoculated into lightly pickled chinese cabbage during processing, storage and incubation in artificial gastric juice. *Biocontrol Science*. 21: 51-56.

- ตำรา/หนังสือ

- Ananchaipattana, C.**, Chrun, R., and Inatsu, Y. (2015). Food safety status in developing countries, foodborne pathogens and food safety. CRC Press, Taylor and Francis group. A science publisher book, p. 189-196.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ – สกุล นาย กิตติคุณ วรรณณะสวัสดิ์
2. ตำแหน่ง อาจารย์
3. สังกัดภาค/สาขา/คณะ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110
โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-2549-4165
โทรสาร 0-2549-4165 e-mail : kittikoon_t@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีที่จบ	สถาบันการศึกษา
ปร.ด.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	2562	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2550	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วท.บ.	เทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์	2544	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

6. ประสบการณ์ทำงาน/ประสบการณ์สอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปีพ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2562 – ปัจจุบัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ
2556	บริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด	ผู้จัดการแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
2551-2556	บริษัท ลานนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด	หัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
2547-2548	บริษัท ไทยดำรงค์ อะโกร จำกัด	พนักงานรับซื้อวัตถุดิบ
2544-2546	บริษัท เชียงใหม่เฟรชมิลล์ จำกัด	พนักงานควบคุมคุณภาพ

6.2 ประสบการณ์สอน

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร | 4. การทดสอบทางประสาทสัมผัส |
| 2. การประเมินอายุการเก็บรักษา | 5. จุลชีววิทยาทั่วไป |
| 3. การประกันคุณภาพ | |

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

- Naksing, T., Hatawee, P., Wanlapa, A., **Torpol, K.**, Chiu, C. H., Teeka, J., and Areesirisuk, A. (2019). Thermal death evaluation of multi-strains probiotic inoculant for shelf-life prediction. *Malaysian Applied Biology*. 48(4): 147-152.
- Changpasert, W., Wong, S. L., and **Torpol, K.** (2019). Effect of microalgal diets and its biochemical composition on growth and survival of Asiatic freshwater clam. *Malaysian Applied Biology*. 48(4): 61-67.
- Thaplee, C., Sawardsuk, P., Pongthai, P. and **Torpol, K.** (2019). Sanitary treatments improving safety of wild-caught and farm-raised catfish. The 1st RMUTT Food Innovation and Smart Farm International Conference, Rajamangala University of Technology, Thanyaburi, Thailand., July 5-6, 2019, pp. 31-35.

8. งานลักษณะอื่น ๆ (ลักษณะงาน/ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่เปิดสอน)

1. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพะแนงและข้าวซอยแช่แข็ง ไปจำหน่ายที่ตลาดอเมริกา
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแกงเขียวหวานแช่แข็ง ไปจำหน่ายที่ตลาดรัสเซีย
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้เคลือบช็อคโกแลตแช่แข็ง ไปจำหน่ายที่ตลาดอเมริกาและประเทศไทย
4. พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วแระไปจำหน่ายในตลาดประเทศไทย
5. พัฒนาผลิตภัณฑ์แยมมะม่วง ไปจำหน่ายที่ตลาดสิงคโปร์และมาเลเซีย
6. พัฒนาผลไม้อบแห้ง ผลไม้กวนไปจำหน่ายที่ตลาดมาเลเซียและประเทศไทย
7. พัฒนาผลิตภัณฑ์แยมผลไม้ต่าง ๆ ไปจำหน่ายที่บริษัทผลิตโยเกิร์ตในประเทศไทย
8. ประกาศนียบัตรโครงการการพัฒนาที่ปรึกษาทางด้านเกษตรแปรรูป, กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ – สกุล นางสาวศิริลักษณ์ สุรินทร์
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

4. ที่อยู่ปัจจุบัน

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-2549-4165

โทรสาร - e-mail : siriluck_s@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	สถาบันการศึกษา
ปร.ด.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	2560	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วท.ม.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	2555	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วท.บ.	เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2552	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปี พ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2563-ปัจจุบัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ
2560-2563	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ จันทระเกษม	อาจารย์ประจำหลักสูตร
2559-2560	ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

6.2 ประสบการณ์การสอน

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ
2. บริโภคนศาสตร์

3. โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ
4. ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร
5. อาหารมั่งสวัรติและอาหารเจ
6. การถนอมอาหาร
7. การวิจัยทางอาหารและโภชนาการ

6.3 รายวิชาที่สอนในหลักสูตร

1. อาหารเพื่อสุขภาพอนาคต
2. อุตสาหกรรมอาหาร

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความทางวิชาการ

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

Laokuldilok, N., Surin, S., and Damrongwattanakool, N. (2021). Effect of using riceberry flour and xanthan gum on physical properties and estimated glycemic index of steamed rice cakes: optimization by D-optimal mixture design approach. Journal of Food Science and Technology.

สุวภาณี บุญเสน ญัฐสิมา บุญใบ สมณา พูลยัฒ ศิริลักษณ์ สุรินทร์ และ พิรพงศ์ งามนิคม. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่เพื่อสุขภาพจากถั่วสามสี. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. 20(1): 30-39.

พาขวัญ สกุลโรจนวงศ์ ศศิพร พรหมเพียร ศุภโชค आयुโย สุชาดา ทองอ้น และ ศิริลักษณ์ สุรินทร์. (2561). การศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของการใช้น้ำข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนนมสดในการผลิตผลิตภัณฑ์พานาคอตต้า. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม. 28(3): 1-6.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ-สกุล นางสาวศรีนญา สังข์สัญญา
2. ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สังกัดภาค/สาขา/คณะ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
4. ที่อยู่ปัจจุบัน
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เลขที่ 2 ถนนพหลโยธิน 87 ซอย 2 ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-5312988, 02-5237512 ต่อ 126
โทรสาร 0-2531-1989 e-mail : sarinya_s@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีที่จบ	สถาบันการศึกษา
ปร.ด.	อุตสาหกรรมเกษตร	2557	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	2549	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

6. ผลงานทางวิชาการ

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ศรีนญา สังข์สัญญา, พิสุทธิ หนักแน่น, อรัญญา มิ่งเมือง และ สิริฉัตร ชนะดัง. (2561). การใช้เอนไซม์
เซลลูเลสในการเพิ่มประสิทธิภาพการสกัดแคโรทีนอยด์: กรณีศึกษาในเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว.

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 49(2): 597-600.

ศรีนญา สังข์สัญญา, อริยา หาญกร และ ปาริตชาติ เทศมงคล. (2560). การสำรวจคุณภาพของ
ลองกองที่หมดอายุการวางจำหน่ายจากตลาดค้าส่งผลไม้ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล. วารสาร
วิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 48 (3): 233-236.

ศรีนญา สังข์สัญญา, ขวัญหทัย จันทร์แจ่มใส และ เบญจรัตน์ หลวงชนะ. (2559). ความเป็นไปได้ใน
การใช้เปลือกจันทน์เทศเพื่อเป็นแหล่งของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำ
จันทน์เทศพร้อมดื่ม. วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์. 4: 45-49.

ศรินญา สังขสัญญา และ พิสุทธิ หนักแน่น. (2559). การเตรียมน้ำฟักข้าวสกัดเข้มข้นพร้อมดื่ม: ผลของระดับการทำเข้มข้นต่อปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 2: 461-464.

Sangkasanya S., Naknaen, P., Suntikul N. and Lertpitakthum, S. (2016). Enhancing extraction efficiency of carotenoids from yellow pulp of Gac fruit (*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng) by biological process: Effect of Rapidase concentration. The proceeding of the 28th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. Chiang Mai, Thailand. 28-30 November 2016.

8. งานลักษณะอื่น ๆ (ลักษณะงาน/ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่เปิดสอน)

1. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
2. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลเกษตร
3. สารให้กลิ่นรสในอาหาร
4. หลักการทางเครื่องมือสำหรับการวิเคราะห์อาหาร
5. เคมีอาหารและกระบวนการแปรรูปอาหาร

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ-สกุล นายอัษฎาวุธ อารีศิริสุข
2. ตำแหน่ง อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน

สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-2549-4177

โทรสาร 0-2549-4119

e-mail : atsadawut_a@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีจบ	สถาบันการศึกษา
Ph.D.	Biotechnology	2558	National Pingtung University of Science and Technology, Taiwan
วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	2550	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	2547	มหาวิทยาลัยพายัพ

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปีพ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2551 – ปัจจุบัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ
2561-ปัจจุบัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	รองคณบดีฝ่ายบริหารและ วางแผน
2558-ปัจจุบัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	หัวหน้าศูนย์ความเป็นเลิศด้าน เทคโนโลยีชีวภาพและนาโน
2558-2561	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	ผู้ช่วยคณบดี

6.2 ประสบการณ์สอน

- 1 ชีววิทยาทั่วไป
- 2 ปฏิบัติการหลักชีววิทยา
- 3 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ
- 4 ชีววิทยากับเศรษฐกิจพอเพียง
- 5 สัมมนาทางชีววิทยา
- 6 โครงการงานด้านชีววิทยา 1, 2
- 7 ชีววิทยาของยีสต์
- 8 จุลชีววิทยาทั่วไป
- 9 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป
- 10 เทคโนโลยีชีวภาพเบื้องต้น
- 11 เทคโนโลยีชีวภาพอุตสาหกรรม
- 12 จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม
- 13 กระบวนการอุตสาหกรรมหมัก
- 14 วิศวกรรมเคมีชีวภาพ
- 15 ชีววิทยาประยุกต์
- 16 กระบวนการแยกทางเทคโนโลยีชีวภาพ
- 17 ระเบียบวิธีวิจัยทางชีววิทยาประยุกต์
- 18 หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรมชีวภาพ

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความทางวิชาการ

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

Naksing, T., Teeka, J., Rattanaichai, W., Pongthai, P., Kaewpa, D., and **Areerisuk, A.** (2021). Determination of Bioactive Compounds, Antimicrobial Activity, and the Phytochemistry of the Organic Banana Peel in Thailand. Bioscience Journal. 37: 1-11.

Kannika, A., wanlapa, A., Teeka J., and **Areerisuk, A.** (2020). Statistical Optimization and Mathematical Modeling of Probiotic Strain *Enterococcus faecium* Cultivation in

- Soybean Meal by Solid-State Fermentation. Phranakhon Rajabhat Research Journal (Science and Technology). 15(1): 148-165.
- Faksakul, S., Lomthong T., Teeka, J., Boonpan, A., and **Areerisuk, A.** (2019). Thermal Death of Probiotic *Enterococcus faecium* in Fermented Soybean Meal and Mathematical Modeling of Hot Air-Drying. RMUTP Research Journal. 13(2): 66-78.
- Naksing, T., Hatawee, P., Wanlapa, A., Torpol, K., Chiu, C-H., Teeka., J., and **Areerisuk, A.** (2019). Thermal death evaluation of multi-strains probiotic inoculant for shelf-life prediction. Malaysian Applied Biology. 48(4): 147-152.
- Rakkitkanphun, C., Lomthong, T., wanlapa, A., Teeka, J., and **Areerisuk, A.** (2019). Effect of Chemical and Physical Factors on Oleaginous Yeast Cultivation by Using Biodiesel-Derived Crude Glycerol as a Main Carbon Source. Science and Technology Nakhon Sawan Rajabhat University Journal. 11(13): 65-78.
- Teeka, J., **Areerisuk, A.**, Chamdit, S., Imai, T., Hormsombut, T., and Buaparueang, J. (2019). Recovery of Polyhydroxyalkanoates from *Novosphingobium* sp. THA_AIK7 by Physical Pre-treatment. The International Conference of Science and Technology 2019 Pingtung, Taiwan. 22-24 November 2019.
- Teeka, J., Ritthisorn, S., **Areerisuk, A.**, and Thongpoem, P. (2019). Lipid Removal Efficiency of Bacteria Isolated from Wastewater in Khlong Hok Area, Pathum Thani Province. The 3R International Scientific Conference on Material Cycles and Waste Management, Pullman Bangkok King Power. 27 February–1 March 2019. 1-4.
- Areerisuk, A.**, Sukmark, K., Boonchuen, J., Ritthisorn, S., and Teeka, J. (2018). Optimization on Decreasing High Acid Value of Yeast Oil *Pseudozyma parantarctica* CHC28 for Microbial Biodiesel Production. Taksin University Journal. 21(3): 26-34.
- Areerisuk, A.**, Rakkitkanphun, C., Ritthisorn, S., and Teeka, J. (2018). Utilization of Starch Hydrolyzed Waste from Sugar Factory for Producing Yeast Biomass: Optimum Condition and Kinetics. Phranakhon Rajabhat Research Journal (Science and Technology). 13(2): 180-196.

- Areesirisuk, A.**, Chiu, C-H., Yen, T-B., and Guo, J-H. (2017). Direct Methanolysis of Oleaginous Yeast Biomass (*Pseudozyma parantarctica*) to Microbial Biodiesel. Key Engineering Materials. 753: 259-263.
- Faksakul, S., Boonpan, A., Teeka, J., and **Areesirisuk, A.** (2016). In vitro probiotic properties of screened lactic acid bacteria from chicken gastrointestinal tract. The 8th Science Research Conference. University of Phayao, Thailand. 30-31 May 2016.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ-สกุล นายธนศักดิ์ ล้อมทอง
2. ตำแหน่ง อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน

สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-2549-4180

โทรสาร 0-2549-4119 e-mail : thanasak_l@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีที่จบ	สถาบันการศึกษา
วท.ด.	จุลชีววิทยา	2560	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วท.บ.	จุลชีววิทยา	2555	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปีพ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2560 – ปัจจุบัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ

6.3 ประสบการณ์สอน

- 1 จุลชีววิทยาทั่วไป
- 2 แบคทีเรียวิทยา
- 3 ปฏิบัติการแบคทีเรียวิทยา
- 4 จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม
- 5 จุลชีววิทยาทางอาหาร
- 6 โครงการด้านชีววิทยา 1

- 7 โครงการงานด้านชีววิทยา 2
- 8 ระเบียบวิธีวิจัย
- 9 แบบที่เรีัยขึ้นสูง
- 10 เทคโนโลยีของเอนไซม์ขั้นสูง
- 11 ความหลากหลายของจุลินทรีย์และการใช้ประโยชน์

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความทางวิชาการ

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

- Lomthong, T.,** Areesirisuk, A., Suphan, S., Panyachanakul, T., Krajangsang, S., and Kitpreechavanich, V. (2021). Solid state fermentation for poly (L-lactide)-degrading enzyme production by *Laceyella sacchari* LP175 in aerated tray reactor and its hydrolysis of poly (lactide) polymer. Agriculture and Natural Resources. 55(1): 147-152.
- Noree, S., Tongdang, C., Sujarit, K., Chamdit, S., Thongpool, V., Trakarnpaiboon, S., and **Lomthong, T.** (2021). Application of raw starch degrading enzyme from *Laceyella sacchari* LP175 for development of bacterial cellulose fermentation using colored rice as substrate. 3 Biotech. 11(3): 1-11.
- Siripornvisal, S., **Lomthong, T.,** Srisuk, N., Tokuyama, S., and Kitpreechavanich, V. (2021). Characterization and Evaluated Storage Viability of Strain, *Bacillus velezensis* PGA106 for Growth Promotion and Biocontrol of Fusarium Wilt in Tomato. Chiang Mai Journal of Science. 48(1): 1-12.
- Sangngern, N., Puangnark, T., Nguansangiam, W., Saithong, P., Kitpreechavanich, V., and **Lomthong, T.** (2020). Production and development of vinegar fermentation from broken Riceberry rice using raw starch-degrading enzyme hydrolysis. 3 Biotech. 10(12): 1-9.
- Lomthong, T.,** Netprasom, P., Kancharu, N., Jitmala, K., Areesirisuk, A., Trakarnpaiboon, S., and Kitpreechavanich, V. (2020). Very high Gravity (VHG) Bioethanol Production Using Modified Simultaneous Saccharification and Fermentation of Raw Cassava

- Chips with Molasses by *Kluyveromyces marxianus* DMKU-KS07. Waste and Biomass Valorization. 1-11.
- Panyachanakul, T., **Lomthong, T.**, Lorliam, W., Prajanbarn, J., Tokuyama, S., Kitpreechavanich, V., and Krajangsang, S. (2020). New insight into thermo-solvent tolerant lipase produced by *Streptomyces* sp. A3301 for re-polymerization of poly (dl-lactic acid). Polymer. 122812.
- Lomthong, T.**, Yoksan, R., Lumyong, S., and Kitpreechavanich, V. (2020). Poly (l-lactide)-Degrading Enzyme Production by *Laceyella sacchari* LP175 Under Solid State Fermentation Using Low Cost Agricultural Crops and Its Hydrolysis of Poly (l-lactide) Film. Waste Biomass Valorization. 11: 1961–1970.
- Lomthong, T.**, and Saithong, P. (2019). Feasibility of Leum Pua glutinous rice substrate for sugar syrup and vinegar production by raw starch degrading enzyme hydrolysis. International Food Research Journal. 26(5): 1515-1523.
- Lomthong, T.**, Guicherd, M., Cioci, G., Duquesne, S., Marty, A., Lumyong S., and Kitpreechavanich, V. (2019). Poly (L-lactide)-Degrading Enzyme from *Laceyella sacchari* LP175: Cloning, Sequencing, Expression, Characterization and Its Hydrolysis of Poly(L-lactide) Polymer. Chiang Mai Journal of Science. 46: 417-430.
- Rakkitkanphun, C., **Lomthong, T.**, wanlapa A., Teeka J., and Areesirisuk, A. (2019). Effect of Chemical and Physical Factors on Oleaginous Yeast Cultivation by Using Biodiesel-Derived Crude Glycerol as a Main Carbon Source. Science and Technology Nakhon Sawan Rajabhat University Journal. 11(13): 65-78.
- Faksakul, S., **Lomthong T.**, Teeka J., Boonpan A., and Areesirisuk, A. (2019). Thermal Death of Probiotic *Enterococcus faecium* in Fermented Soybean Meal and Mathematical Modeling of Hot Air Drying. RMUTP Research Journal. 13(2): 66-78.
- Lomthong, T.**, Marty, A., Lumyong, S., and Kitpreechavanich, V. (2018). Immobilization of poly(L-lactide)-degrading enzyme from *Laceyella sacchari* LP175: characterization and evaluation for hydrolysis of poly(L-lactide) polymer. Science and Technology RMUTT Journal. 8: 179-189.
- Boondaeng, A., Krajangsang, S., Trakunjae, C., **Lomthong, T.**, Tokuyama, S., and Kitpreechavanich V. (2018). Optimization, Purification and Characterization of beta-

xylanase by a Novel Thermotolerant Strain of *Microbispora siamensis*, DMKUA 245(T). Chiang Mai Journal of Science. 45: 2267-2282.

Lomthong, T., Hanphakphoom, S., Kongsaree, P., Srisuk, N., Guicherd, M., Cioci, G., and Kitpreechavanich, V. (2017). Enhancement of poly (L-lactide)-degrading enzyme production by *Laceyella sacchari* LP175 using agricultural crops as substrates and its degradation of poly (L-lactide) polymer. International Food Research Journal. 143: 64-73.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ-สกุล นางสาววันทนีย์ เขตต์กรณ์
2. ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน

สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-2549-4180

โทรสาร 0-2549-4119

e-mail : wantanee_k@mutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีที่จบ	สถาบันการศึกษา
วท.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	2555	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	2550	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปีพ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2557 – ปัจจุบัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ

6.2 ประสบการณ์สอน

1. โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์
2. ปฏิบัติการโครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์
3. เทคโนโลยีชีวภาพเบื้องต้น
4. พันธุวิศวกรรม
5. ชีวสารสนเทศศาสตร์เบื้องต้น
6. พันธุศาสตร์ทั่วไป
7. ปฏิบัติการพันธุศาสตร์ทั่วไป

8. ปฏิบัติการหลักชีววิทยา
9. สหรัยวิทยา
10. ระเบียบวิธีวิจัยทางชีววิทยาประยุกต์
11. สหรัยวิทยาขั้นสูง
12. ชีววิทยาประยุกต์เชิงบูรณาการ
13. เทคโนโลยีของยีน
14. กระบวนการแยกผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีชีวภาพ
15. โครงการด้านชีววิทยา
16. สัมนา 1

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความทางวิชาการ

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

- Krasaesueb, N., Promariya, A., Raksajit, W., and **Khetkorn, W.** (2021). Inactivation of phosphate regulator (SphU) in cyanobacterium *Synechocystis* sp. 6803 directly induced acetyl phosphate pathway leading to enhance PHB level under nitrogen-sufficient condition. *Journal of Applied Phycology*. In Press.
- Khetkorn, W.**, Incharoensakdi, A. and Lindblad, P. (2020). Enhanced H₂ production with efficient N₂-fixation by fructose mixotrophically grown *Anabaena* sp. PCC 7120 strain disrupted in uptake hydrogenase. *Algal Research*. 47: 1018-1023.
- Krasaesueb, N., Incharoensakdi, A. and **Khetkorn, W.** (2019). Utilization of shrimp wastewater for poly-β-hydroxybutyrate production by *Synechocystis* sp. PCC 6803 strain ΔSphU cultivated in photobioreactor. *Biotechnology Reports*. 23: e00345.
- Khetkorn W.**, Krasaesueb, N., and Incharoensakdi, A. (2019). Enhanced PHB production by using cyanobacterial *Synechocystis* sp. PCC 6803 (ΔSphU) lacking phosphate regulator under shrimp wastewater cultivated in photobioreactor. The 10th Asia-Pacific Conference on Algal Biotechnology Nanchang University, China. 26–28 September 2019.

- ณัฐวุฒิ กระแสสืบ, สุทธวรรณ สุพรรณ และ วันทนี เขตต์กรณ์. (2562). การกำจัดฟอสเฟตในน้ำทิ้งจากการเพาะเลี้ยงกุ้งโดยใช้เซลล์ตรึงไซยาโนแบคทีเรีย. การประชุมทางวิชาการระดับชาติสำหรับเยาวชนและแพลงก์ตอนแห่งชาติ ครั้งที่ 9 วันที่ 21-22 มีนาคม 2562 ณ โรงแรมรามารการ์เด็นส์ กรุงเทพมหานคร.
- กฤตกร ลิ้มรุจิวัฒน์, เจตนิพิฐ บ่อทอง และ วันทนี เขตต์กรณ์. (2562). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการตรึงเซลล์เพื่อเพิ่มอัตราการเจริญเติบโตของ *Synechocystis* sp. PCC 6803 ในน้ำเสียจากการเพาะเลี้ยงกุ้งด้วยวิธีพื้นผิวดูดซับ. การประชุมทางวิชาการระดับชาติสำหรับเยาวชนและแพลงก์ตอนแห่งชาติ ครั้งที่ 9 วันที่ 21-22 มีนาคม 2562 ณ โรงแรมรามารการ์เด็นส์ กรุงเทพมหานคร.
- Khetkorn, W., Rastogi, R. P., Incharoensakdi, A., Lindblad, P., Madamwar, D., and Larroche, C. (2017). Microalgal hydrogen production - a review. *Bioresource Technology*. 243: 1194-1206.
- Khetkorn, W., Jantaro, S., Lindblad, P. and Incharoensakdi, A. (2016). Enhancement of poly-3-hydroxybutyrate production in *Synechocystis* sp. PCC 6803 by overexpression of its native biosynthetic genes. *Bioresource Technology*. 214: 761-768.
- Khetkorn, W., Suphan, S., Pongswat, S. (2016). Suitable cell age for enhanced poly- β -hydroxybutyrate accumulation under photoautotrophic nutrient deprivation of *Synechocystis* sp. PCC 6803. *Science and Technology RMUTT Journal*. 6(2): 29-36.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ – สกุล นางสาว พิมพ์สิรี สุวรรณ
2. ตำแหน่ง อาจารย์
3. สังกัดภาค/สาขา/คณะ สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์
4. ที่อยู่ปัจจุบัน

สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์
 สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110
 โทรศัพท์ที่ทำงาน 0-2549-3580
 โทรสาร 0-2549-3581 e-mail : pimsiree_s@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีจบ	สถาบันการศึกษา
Ph.D.	Food Science and Technology	2558	University of Nebraska-Lincoln, USA
M.Sc.	Packaging Technology Management	2551	Brunel University, UK
วท.บ.	เทคโนโลยีการพัฒนาลิขภัณฑ์	2549	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

6. ประสบการณ์ทำงาน/ประสบการณ์สอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปีพ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2558 – ปัจจุบัน	คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ
2551-2552	บริษัท ยูเนี่ยนฟรอสต์ จำกัด	หัวหน้างานฝ่ายวางแผนการผลิต

6.2 ประสบการณ์สอน

1. สุขาภิบาลโรงงานอาหาร
2. เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร
3. เตรียมโครงงานวิศวกรรมอาหาร

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

พงศ์สุระ ธัญญเจริญอนุกุล อรวัลย์ อุปลัมภานนท์ **พิมพ์สิทธิ์ สุวรรณ** และ สุภาพร พาเจริญ. (2563).

การศึกษาปริมาณน้ำตาลและหัวเชื้อผสมที่เหมาะสมในการผลิตโยเกิร์ตโพรไบโอติก. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ ประจำปี 2563 “การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์เข้าสู่เศรษฐกิจ และสังคมดิจิทัล. วันที่ 27 มีนาคม 2563.

พิมพ์สิทธิ์ สุวรรณ ขจรศักดิ์ บุญมี และ วีรียา ละอองจันทร์. (2561). การศึกษาผลของการสกัดเยื่อต่อสมบัติของน้ำมันลเบอร์รี่,” ใน การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 4, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. หน้า 177-182.

ปิยธิดา สุดเสนาะ พิทยา ใจคำ และ **พิมพ์สิทธิ์ สุวรรณ**. (2561). ผลของสารสกัดน้ำผึ้งจากดอกไม้ชนิดต่างๆ ต่อคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์การยับยั้งเอนไซม์แอลฟา-อะไมเลส. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี. ปีที่ 6, ฉบับที่ 2 : 29-42.

Samseemoung, G., **Suwan, P.** and Soni, P. (2017). Development of a Variable Rate Chemical Sprayer for Monitoring Diseases and Pests Infestation in Coconut Plantations. Agriculture. 7(89): 1-13.

กิริสุภรณ์ การสมโชค **พิมพ์สิทธิ์ สุวรรณ** และ ดวงพร คงสมบัติ (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทาขนมปังจากน้ำผึ้งผสมสละ,” ใน การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 3, มหาวิทยาลัยแม่โจ้. หน้า 72-75.

พิมพ์สิทธิ์ สุวรรณ. (2559) อิทธิพลของการลวกด้วยน้ำร้อนและไอน้ำต่อคุณภาพของถั่วแระญี่ปุ่นแช่แข็ง,” ในการประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 2, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. หน้า 27-31.

8. งานลักษณะอื่นๆ (ลักษณะงาน/ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่เปิดสอน)

1. อบรมหัวข้อ Preventive Controls for Human Food โดย Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ระหว่างวันที่ 21-23 มกราคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
2. อบรมโครงการ Meister สาขา Food Processing and Technology ระหว่างวันที่ 2 พฤศจิกายน 2561-15 ธันวาคม 2561 ณ ARCUS College Heerlen, Euregio ประเทศเนเธอร์แลนด์ และ Aachen ประเทศสาธารณรัฐเยอรมัน
3. สัมมนา 2018 Seminar on Agricultural Products and Food Safety Management for Developing Countries โดย China National Research Institute of Food and Fermentation

Industries Corporation Limited (CNRIFI) และ Ministry of Commerce of the People's Republic of China ระหว่างวันที่ 19 กรกฎาคม – 8 สิงหาคม 2561 ณ ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

4. อบรมโครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการอาหารปลอดภัย (Good manufacturing Practice (GMP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)) โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ร่วมกับ สถาบันอาหารแห่งชาติ ระหว่างวันที่ 14-18 กรกฎาคม 2561 จ.พระนครศรีอยุธยา

5. อบรม โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retort Supervisors) โดย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และ องค์การอาหารและยา (อย.) ระหว่างวันที่ 25-29 เมษายน 2559

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ-สกุล นายปพนพัชร ภัทรฐิติวัสส์
2. ตำแหน่ง อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
4. ที่อยู่ปัจจุบัน

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เลขที่ 39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3134 โทรศัพท์มือถือ 081 3875943

โทรสาร 02 577 2358 e-mail: paponpat_p@rmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีที่จบ	สถาบันการศึกษา
วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	2561	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	2550	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	2546	มหาวิทยาลัยพายัพ

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

6.1 ประสบการณ์ทำงาน

ปีพ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2558 – ปัจจุบัน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	อาจารย์ประจำ

6.2 ประสบการณ์สอน

1. การถนอมอาหาร
2. วิทยาศาสตร์การอาหาร
3. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
4. วิทยาศาสตร์เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร
5. แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ

7. ผลงานทางวิชาการ

- บทความทางวิชาการ

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

Chuchird, P., and **Pattarathitiwat, P.** (2021). Effect of lotus petal (*Nymphaea lotus*) and pollen (*Nelumbo nucifera*) on Chemical and Physical properties of gummy jelly lotus flavor. *Science Technology and Engineering Journal*: 7(1).

Pattarathitiwat, P., Chinvongamorn, C., and Sansenya, S. (2021). Evaluation of Cyanide Content, Volatile Compound Profile, and Biological Properties of Fresh and Boiled Sliced Thai Bamboo Shoot (*Dendrocalamus asper* Back.). *Preventive Nutrition and Food Science*. 26(1): 92-99.

Pattarathitiwat, P. (2020). Physical Chemical and Sensory Properties of Low Sugar Gummy. *Science and Technology RMUTT Journal*. 10(1): 287-291.

- ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

Reviewer วารสาร Malaysian Journal of Medical Sciences

8. อื่นๆ (ลักษณะงาน/ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาการที่เปิดสอน)

1. อบรมเทคนิคการสอนแบบฟินแลนด์ (Finland Model)
2. อบรมแลกเปลี่ยนนักวิจัย Food research institute Japan
3. อบรมการผลิตไส้กรอกและเปย์รี่ในโครงการ Thai Maister
4. ที่ปรึกษาระบบประกันคุณภาพความปลอดภัยอาหาร (GMP, HACCP)
5. ที่ปรึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร